



MARIPOSA SANNIO FIANO DOC



Nombre del productor: Morone

Región: Campania

Tipo de vino: Blanco

Factor Funk: bajo

Sulfitos Totales: 40-60 mg/l

Producción anual (botellas): 3,000

Variedades: 100% Fiano

Viticultura: Como con todos los vinos de Cantina Morone, se siguen prácticas orgánicas en los viñedos. La intervención es mínima y todas las uvas se cosechan a mano

Altitud: 250

Tipo de Suelo: Caliza y arcilla

Vinificación: La fermentación es espontánea con levaduras indígenas. El vino se vinifica en tanques de acero. Reposo durante 1 mes sobre las lías y posteriormente madura por 6 meses en acero antes del embotellado.

Notas de cata: Un bello vino blanco seco con notas de durazno y almendra. Perfecto para tomarse solo y refrescar la sed.

Maridaje: Tempura de verduras o de mariscos, fideua, paella.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx